

Ein kleiner Appetitanreger:

0,1 l Bodensee Secco	€	2,90
0,1 l Hagnauer Secco Fruit Maracuja		2,90

Weinempfehlung:

2011er Hagnauer Sonnenufer Pinot noir	0,25 l	5,80
Blanc de noir weißer Qualitätswein, trocken	0,1 l	2,90
2014er Merlot blanc de noir	0,25 l	5,20
weißer Deutscher Qualitätswein trocken	0,1 l	2,60
2015er Mussbacher Eselshaut Kabinett	0,25 l	4,50
Gewürztraminer lieblich	0,1 l	2,30

Vorspeisen:

Garnelen „El Senatore“ in Kräuter-Knoblauch, Olivenöl mit Chilis gebraten	8,50
Krabbencocktail Hawaii mit Ananas und Toast	8,50
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich ^{2,5}	7,50
Carpaccio vom Rind Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Balsamico-Essig mariniert und frisch geriebenem Parmesan	9,50


Matjesfilet auf Hausfrauen Art

2 Stück Matjesfilets ²	als Vorspeise	7,50
2 Stück Matjesfilets ² mit Kartoffeln	als Vorspeise	8,50
3 Stück Matjesfilets ² mit Kartoffeln	als Hauptgang	9,50

Fit und Vitamin geladen mit Marktfrischen Salatvariationen:

Feinschmeckersalat Blattsalate garniert gebratenem Schweinelendchen mit geräuchertem Forellenfilet und geräucherter Entenbrust mit Melone	12,80
Fitness-Salatteller Gemischte Salate mit geräuchertem Putenschinken, Käse und frischen Früchten garniert	8,60

Suppen:

Tagessuppe oder Flädlesuppe	3,80
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrôutons überbacken	4,20
Leberspätzlesuppe	3,80
Hausgemachte Maultaschensuppe	4,20
Tomatencremesuppe 	3,80

Tagesteller:

Tagessuppe

**Putensteak in Rote-Beeterahmsoße
mit Gemüserais und Salat**

mit Suppe € 8,50
ohne Suppe € 7,20

Rinderleber Berliner Art mit gebratenen Apfelscheiben, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Salatteller	9,90	7,50
Spargel-Brätrolade im Flädlemantel auf Pilzrahmsoße mit Dauphine-Kartoffeln und Salat	10,50	
Lammhüfte Provencale auf Pommery-Senfsoße mit Kartoffelgratin und Gemüse	18,50	
Truthahnsteak mit Tomate und Mozzarella überbacken auf Zitronen-Zucchini-Spaghetti mit Salatteller	13,90	
Rinderhüftsteak an Sauce Bearnaise mit Kartoffelpüree und Gemüse	14,90	

Truthahnsteak auf Currysoße mit Früchten und Reis 12,50 9,40

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße ^{2,5} Blattspinat und Bratkartoffeln 14,80

Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit Rösti und Salatteller 16,60 12,50

Fisch:

Doraden-Türmchen mit Tomaten-Basilikum Pesto-Nudeln und Salatteller 15,90

Wolfsbarschfilet an Krebsbutter-Dillsoße mit Kartoffeln und Salat 16,20

Wild:

Wildhasenschäufele mit frischen Pilzen Spätzle, Preiselbeer-Birne und Salatteller 14,90 11,90

Hirschbraten aus der Keule mit frischen Champignons, Rotwein-Preiselbeer-Birne, Spätzle und Kroketten mit Salatteller 17,50 13,20

Vegetarisch:

Kräuterflädle gefüllt mit Spargel-Champignon-Ragout mit Sauce Hollandaise überzogen und Salatteller 9,90

Blumenkohl und Brokkoli in Bierteig gebacken an Karotten-Kokos-Soße mit Reis und Salatteller 8,60

Reichhaltiger Gemüseteller mit Kartoffeln  8,80

Alle Gerichte, die mit einem  gekennzeichnet sind, können wir für Sie auf Wunsch auch Vegan zubereiten. Bitte teilen Sie dies dem Service-Mitarbeiter mit.

Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebeln abgeschmälzt und Salatteller	9,60	
Sauere Linsen mit Saitenwürste 4 und Spätzle	9,60	
Hausgemachte Maultaschen nach altem Hausrezept laufend frisch zubereitet mit Zwiebeln abgeschmälzt und Salatteller	10,20	
Rahmsauerbraten mit Spätzle, Preiselbeeren und Salatteller	14,20	10,90
Welfen-Lendchen – Schweinefilets auf ChampignonrahmsöÙle mit Schinkenstreifen und Tomatenwürfel, Spätzle und Salatteller	15,90	11,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom zarten Roastbeef auf Trollinger-SchalottensoÙe mit viel knusprigen Röstzwiebeln, Spätzle <u>oder</u> Pommes frites und Salatteller	18,80	
Mixed Grill – Rind-, Schweine- und Truthahn-Medailon auf PfefferrahmsöÙe mit Pommes frites, Speckbohnen und Grilltomate	15,20	
Schweineschnitzel – vom Rücken – paniert mit Pommes frites und Salatteller	12,90	9,70
Jägerschnitzel mit frischen Champignons, Spätzle und Salatteller	12,90	9,70
Jägerbraten mit frischen Champignons, Spätzle, Semmelknödel und Gemüse	12,90	9,70
Allgäuer Käseschnitzel mit Pommes frites und Salatteller	14,40	10,70

Wiener Schnitzel – zartes Kalbsschnitzel paniert mit Pommes frites und Salatteller	15,90	11,90
Kalbsrahmschnitzel mit Butter-Nudeln und Salatteller	15,90	11,90
Cordon Bleu – Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, mit Pommes frites und Salatteller	16,90	
<u>Vom Grill:</u>		
Truthahnsteak	12,80	
Schweinerückensteak	12,90	
Rumpsteak	18,60	
Rinderfilet	25,90	
Madagaskar im Grünen Pfefferrahm oder mit Kräuterbutter mit Pommes frites <u>oder</u> Spätzle und Salatteller		

Seniorenteller / Reduzierte Portionen:
Sie können alle Gerichte als reduzierte Portion erhalten, die in der rechten Preisspalte aufgeführt sind. Reduzierte Portionen sind ca. 25 % kleiner und kosten 75 %.
Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie in unserem extra Ordner !

Die Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19 %
sowie das Bedienungsgeld.

Sie können alle Gerichte auch unter www.baeren-weingarten.de
ansehen und zum Abholen bestellen.